NOQUERCUS BLANC

Complexe de tanins condensés et ellagiques ainsi que de levures sèches inactivées spécifiques spécialement formulé pour apporter aux vins blancs et rosés un effet similaire aux copeaux de bois frais.

CARACTERISTIQUES

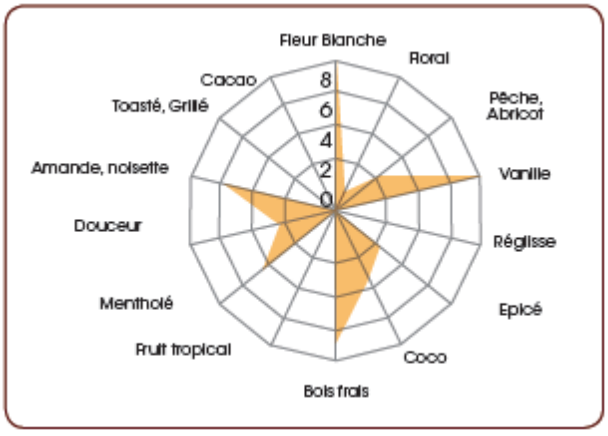
Formulé pour répondre aux attentes des vinificateurs, **NOQUERCUS BLANC** permet des corrections précoces et rapides sur des vins blancs et rosés modernes dont le profil aromatique recherché est volume, gras et fraîcheur aromatique. Les composantes actives de **NOQUERCUS BLANC** sont plus rapidement disponibles par rapport à celles des bois frais. De plus, **NOQUERCUS BLANC** est plus simple d'utilisation et ne génère aucun résidu après utilisation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

NOQUERCUS BLANC est immédiatement disponible contrairement aux copeaux de bois frais qui nécessitent plusieurs jours de trempage. Cela permet une action immédiate pour protéger très précocement les arômes et éviter l'augmentation de la teinte dans les vins blancs et rosés.
Une partie des tanins ellagiques a été toastée afin d'augmenter la sensation de fraîcheur et de complexité dans les vins. Toutefois cette fraction toastée a été dosée minutieusement pour éviter l'apport de notes boisées afin de conserver l'esprit de l'utilisation de bois frais.
La composante polysaccharidique issue de la levure va quant à elle apporter de la profondeur aux vins tout en diminuant l'amertume de ceux-ci.
Enfin, l'interaction de ces deux composantes apporte plus de complexité et de fraîcheur aux vins blancs et rosés (voir graphique ci-dessous).

APPLICATIONS

NOQUERCUS BLANC s'utilise durant la fermentation alcoolique. Le plus tôt possible après le levurage afin de maximiser l'efficacité des composantes de **NOQUERCUS BLANC**.



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

DOSE D'EMPLOI

0,05 à 0,2 g/L en fonction de la structure initiale du vin et de l'impact désiré.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NOQUERCUS BLANC** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer sur moût lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Complexe de tanins condensés et ellagiques extraits à l'eau et/ou l'alcool, polyphénols totaux > 65% et de levures sèches inactivées issues de *Saccharomyces cerevisiae*, azote total exprimé en élément N < 10% de matière sèche.

CONDITIONNEMENT

500 g et 5 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**